

# Seguridad y Desinfección

## Su Prioridad #1!

A medida que reabre su negocio a los servicios de comedor, es fundamental garantizar a su personal y clientes los estándares de seguridad y las prácticas de desinfección que ha implementado.

Sus clientes están buscando una experiencia gastronómica que los haga sentir cómodos y confiados de que su seguridad es su prioridad #1.

**Consulte estos recursos para obtener más información sobre el protocolo de seguridad y desinfección:**

- ✓ [Sysco Foodie – Mantener sus Operaciones de Manera Segura](#)
- ✓ [U.S. Food & Drug Administration: Guía de las mejores prácticas de seguridad alimentaria](#)
- ✓ [Información y recursos sobre Coronavirus de la NRA](#)

### De acuerdo con las directrices de la NRA en materia de seguridad y desinfección, tenga en cuenta lo siguiente:

- Deseche todos los alimentos que estén vencidos.
- Cuando se habilite el funcionamiento de los bufetes y barras de ensalada, por orden local o estatal, deberán contar con protección contra estornudos.
- Asegúrese de que la persona a cargo esté certificada por ServSafe y que su certificación está actualizada. Proporcione capacitación sobre manipulación de alimentos para actualizar a los empleados.
- Limpie y desinfecte minuciosamente toda la instalación. Concéntrese en las zonas de alto contacto que tocarían tanto el personal como los clientes.
- Entre mesas, limpie y desinfecte los condimentos, los dispositivos de pedidos digitales, las áreas de autoservicio, mesas y áreas de contacto comunes.
- Limpie y desinfecte los menús reutilizables. Si utiliza menús en papel, deséchelos después de cada uso del cliente.
- Implemente procedimientos para aumentar la frecuencia con la que limpia y desinfecta las superficies en la parte interior de las instalaciones.
- Revise los baños regularmente y límpielos y desinfectélos en función de la frecuencia de uso.
- Coloque el desinfectante de manos en un lugar disponible para los clientes.
- Implemente el protocolo de detección de la salud del personal basado en las recomendaciones del CDC. [CDC: Recursos para empresas y empleadores](#)
- Promueva el uso Equipo de Protección Personal (Personal Protective Equipment, PPE), como guantes y máscaras.
- Promueva productos de un solo uso, como condimentos previamente racionados, pajillas envueltas y menús desechables.
- Considere los dispensadores automáticos de toallas de papel y jabón, los inodoros automáticos y los abrepuestas automáticos.



Mantenerse informado con las directrices locales, estatales y federales para la seguridad y la desinfección es fundamental a medida que toma decisiones e implementa cambios en su operación.

[Recursos para el COVID-19 e información por Estado de la Asociación Nacional de Restaurantes](#)